OPERATORE AI SERVIZI D'IMPRESA
Amministrazione e contabilità

- Gestione e archivio documenti
- Informatica per contabilità e amministrazione
- Progettazione siti web
- Organizzazione riunioni, appuntamenti e conferenze
- Utilizzo Canva e Google workspace
- Microsoft Office



MATERIE PROFESSIONALI

- Tecnologie digitali per la professione
- Tecniche professionali servizi impresa
- Comunicazione professionale
- Comunicazione in lingua straniera
- Laboratorio orientamento professionale
- Sicurezza

inquadra il QR code
e guarda il video

OPERATORE AI SERVIZI D'IMPRESA

novità!

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

- Organizzazione del laboratorio
- Preparazione e presentazione di prodotti di panetteria e pasticceria
- Acquisizione di buona manualità e precisione
- Organizzazione del lavoro individuale e di gruppo
- Realizzazione packaging e allestimenti vetrine
- Incontri con esperti del settore e visite aziendali
- Conoscenza della cultura enogastronomica
- Stage curriculare



MATERIE PROFESSIONALI

- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Tecnologie digitali per la professione
- Tecniche professionali produzioni alimentari
- Comunicazione in lingua straniera
- Laboratorio orientamento professionale
- Corso di sicurezza sul lavoro con certificazione

inquadra il QR code
e guarda il video

PASTICCERE | PANIFICATORE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

inquadra il QR code
e guarda il video

- Organizzazione del bar
- Accoglienza clienti
- Servizio al bancone e ai tavoli
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande
- Preparazione e presentazione cocktail
- Nozioni base di enogastronomia:
  - classificazione vini e abbinamenti
- Incontri con esperti del settore e visite aziendali
- Conoscenza della cultura enogastronomica
- Stage curriculare

MATERIE PROFESSIONALI

- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Tecnologie digitali per la professione
- Tecniche professionali sala bar / preparazione pasti
- Comunicazione in lingua straniera
- Laboratorio orientamento professionale
- Corso di sicurezza sul lavoro con certificazione

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

TECNICO DI CUCINA

inquadra il QR code
e guarda il video

- Organizzazione del laboratorio
- Preparazione di prodotti culinari
- Impiattamento creativo
- Acquisizione di buona manualità e precisione
- Senso di organizzazione lavoro individuale e di gruppo
- Incontri con esperti del settore e visite aziendali
- Conoscenza della cultura gastronomica
- Stage curriculare



BARISTA | CAMERIERE

CUOCO

CIOFS-FP Cinisello Balsamo
Via Laura Vicuna, 1 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
codice meccanografico MICF02600L
segreteria_cinisello@ciofslombardia.it

Ciofs-Fp Cinisello Balsamo · ciofs.cinisello.fp · CiofsFpLombardia

scopri il centro
www.ciofslombardia.com

Chiama il numero
02 61726O3

"L'educazione è cosa di cuore"
don Bosco

IL NOSTRO SOGNO
La felicità dei giovani, soprattutto di quelli con meno opportunità.

IL NOSTRO PROGETTO
Formazione, orientamento, accompagnamento e lavoro.

IL NOSTRO METODO
Il Sistema Preventivo di don Bosco.

LA NOSTRA CERTEZZA
In ognuno c'è un punto accessibile al bene.

LA NOSTRA FORZA
La comunità formativa.

IL NOSTRO STILE
Allegria, accoglienza, competenza e professionalità.

IL NOSTRO SEGRETO
Creare legami, costruire reti, lavorare insieme.



CIOFS-FP LOMBARDIA

Formazione Professionale Salesiana

CINISELLO BALSAMO

Regione Lombardia

Cofinanziato dall'Unione europea

COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA

CIOFS-FP LOMBARDIA

CINISELLO BALSAMO

CORSI TRIENNALI
QUALIFICA PROFESSIONALE
(III LIVELLO EUROPEO)

QUARTO ANNO
DIPLOMA PROFESSIONALE
(IV LIVELLO EUROPEO)

IFTS
Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore

ITS
Istituto Tecnico Superiore Scuola di Alta Formazione Tecnica

ESPERIENZE FORMATIVE E TIROCINI ALL'ESTERO | Anche tramite sistema Erasmus+
WORKSHOP TRANSNAZIONALI ON LINE

PERCORSO FORMATIVO TRIENNALE

Il percorso formativo di 990 ore annuali è articolato come segue:

- Area tecnico-professionale
- Area linguistica (italiano e lingua straniera)
- Area storica, socio-economica
- Area matematica, scientifica e tecnologica
- Attività espressivo/motorie e orientamento/IRC

- Area tecnico professionale
- Tirocini curriculari

LA FILIERA 4+2

4+2

Presso il nostro CFP è possibile accedere alla filiera 4+2, un percorso che integra la formazione professionale con la formazione terziaria negli ITS Academy

TIROCINI CURRICULARI

1° annualità	2° annualità	3° annualità	4° annualità
150 ore	300 ore	400 ore	495 ore

Alternanza simulata

QUALIFICA E DIPLOMA PROFESSIONALE IN APPRENDISTATO ART. 43

Presso il nostro CFP è possibile conseguire la Qualifica e il Diploma Professionale in apprendistato art. 43.

- Orientamento lungo tutto il percorso
- Presenza di un tutor che accompagna e sostiene l'allievo
- Laboratori professionalizzanti
- Didattica digitale
- Incontri con esperti del settore
- Partecipazione ad eventi del territorio
- Percorsi Easy DynEd/Neo per l'ottimizzazione dell'apprendimento della lingua inglese e il conseguimento delle certificazioni linguistiche secondo il Quadro Comune Europeo di Riferimento
- Progetti ed eventi per i diversi settori
- Gite formative di grande interesse
- Feste e attività espressive (teatro, musica...)

PERCHÈ SCEGLIERE L'APPRENDISTATO?

- Per frequentare un percorso di istruzione o formazione e contemporaneamente fare un'esperienza di lavoro
- Per conseguire un titolo di studio o una qualifica professionale
- Per sviluppare competenze per il mercato del lavoro già durante il percorso di studi direttamente in azienda
- Per essere più competitivo e preparato per l'inserimento nel mercato del lavoro
- Per anticipare l'ingresso nel mercato del lavoro in modo qualificato

DOPO I PERCORSI FORMATIVI

- Sportello di accompagnamento e orientamento individuale al lavoro (placement)
- Orientamento e accompagnamento alla frequenza di un percorso annuale per la specializzazione IFTS o del V anno presso un Istituto Professionale Statale

L'Associazione è accreditata ai Servizi al Lavoro e offre percorsi di politica attiva del lavoro finalizzati all'inserimento lavorativo.





Come raggiungerci:

Tram: 31 fermata Gorky Monfalcone

Bus: 702 Via De Sanctis Via Gozzano
727 Via De Sanctis Via Gozzano
729 Via Monfalcone Via Manzoni

Formiamo professionisti.

Educhiamo persone.

OPEN DAY LAB

VIENI A TROVARCI
PER SCOPRIRE IL TUO LAVORO DI DOMANI
CORSI GRATUITI

Inquadra il QR code e scopri tutte le date